grandi, nella polpa delle quali si contiene poco sugo acido; ed i semi che stanno collocati negli angoli di questi spicchi, dalla parte con cui guardano il centro, sono per lo più abortiti.

Il centro poi suddetto di questo agrume è pieno della stessa sostanza cellulare o spongiosa, di cui è formata la scorza, ed è alquanto grande, formando come un cilindro piuttosto grosso; cosicchè in questo agrume non si incontrano, come in altri succede, spazj vuoti di sorte alcuna, nè nel centro nè fra gli spicchi della polpa che contiene il sugo acido.

Il calice di questo cedrato essendo grosso e carnoso, come si è detto, contiene esso pure molte cellulette di olio volatile, in conseguenza del quale è molto odoroso di cedrato come la buccia.

Non staremo qui a dare le regole per la coltivazione di questo agrume, poichè quanto abbiamo detto su questo proposito parlando del *Cedro di Firenze* e del *Limone di giardino*, conviene precisamente all'educazione, conservazione, e moltiplicazione di questo di cui si tratta, e perciò rimandiamo a quanto si è già detto, per evitare soverchie ed inutili ripetizioni.

Per quello che riguarda gli usi del cedro coronato, diremo che sebbene esso non sia così grato e fragrante quanto il cedrato nostrale, pure può come quello impiegarsi per levarne l'olio essenziale, mediante la distillazione, ed ottenerne nel tempo medesimo l'acqua distillata, da impiegarsi nelle medesime circostanze in cui si suole adoprare quella di cedro per la medicina. Ma siccome la buccia di questo cedro coronato è anche più grossa e più consistente di quella dei cedrati comuni, così si stima per farne canditi; al quale oggetto quasi unicamente è riserbata questa varietà, che presso di noi si coltiva in alcuni giardini per la mostruosa forma del calice, dal quale poi il frutto prende un aspetto particolare e non comune alle altre specie di agrumi.

G. Geri disegnò — Gius. Pera incise

CITRUS CITREA *Fructu Coronato*

Cedro Coronato